



Biscuits de Lune Vanille & Amande

Ingredients (12 biscuits) :

20 minutes

- 120 g de beurre doux
- 100 g de sucre blond
- 1 œuf
- Une pincée de sel
- 150 g de farine
- 50 g de poudre d'amande
- 1/2 c. à café de levure
- 1 c. à café d'extrait de vanille

Instructions:

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Dans un saladier, mélangez le beurre mou avec le sucre et la pincée de sel jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Ajoutez l'œuf et battez bien pour l'incorporer.
4. Incorporez l'extrait de vanille, puis mélangez.
5. Dans un autre bol, mélangez la farine, la poudre d'amande et la levure.
6. Incorporez progressivement ce mélange sec au mélange beurre-sucre-œuf, en malaxant doucement jusqu'à obtenir une pâte homogène.
7. Formez une boule, enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur.
8. Étalez la pâte sur une surface farinée à environ 5 mm d'épaisseur.
9. Découpez des biscuits à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre.
10. Disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
11. Enfournez pour 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés.
12. Laissez refroidir sur une grille avant de déguster.